09/2012

Mod: C6.7B/PM

Production code: 10702710-0-0-0

Diamond
catering equipment

	Manual de instruções | Instructions manual | Mode d'emploi | Gebrauchsanleitung | Manuale d'istruzioni | Manual de instrucciones | Gebruiksaanwijzing	**N.º MNS00055.00**

Minicold ISO 80 Plus
Minicold ISO 100 Plus

1 Nota do Fabricante / Note from the manufacturer / Note du Fabricant / Anmerkung des Herstellers Nota del Fabbricante / Nota del Fabricante / Noot van de fabrikant

PT Agradecemos a sua preferência pelos nossos equipamentos, os quais foram produzidos para satisfazer as suas expectativas e necessidades, e desenvolvidos em conformidade com as directivas e normas europeias aplicáveis. Obrigado.

EN We appreciate your decision to buy our equipment, which has been produced to satisfy your expectations and needs, and which has been developed to conform with the applicable European directives and standards. Thank you.

FR Nous vous remercions d'avoir choisi nos appareils, qui ont été fabriqués pour satisfaire vos attentes et vos besoins, et qui ont été développés conformément aux directives et aux normes européennes applicables. Merci.

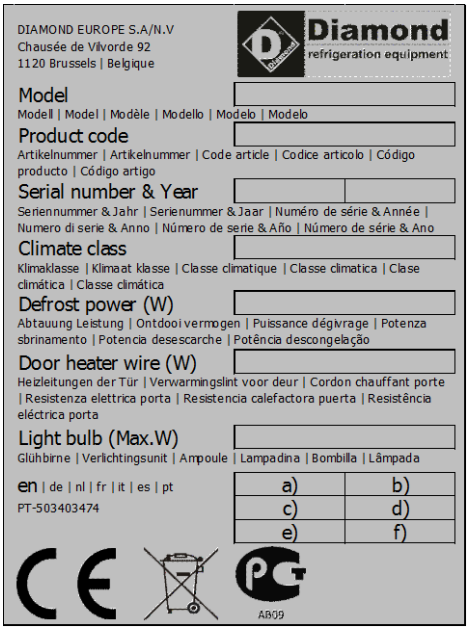
DE Wir danken Ihnen für die Wahl unseres Equipments. Unsere Produkte wurden entwickelt, um die Anforderungen unserer Kunden zu entsprechen und in Übereinstimmung mit den entsprechenden europäischen Verordnungen. Vielen Dank.

IT La ringraziamo della preferenza da lei riservata alle nostre apparecchiature, che sono state prodotte per soddisfare le sue aspettative e necessità, e sviluppate in conformità con le direttive e norme europee applicabili. Grazie.

ES Agradecemos que haya elegido uno de nuestros productos, que han sido fabricados para satisfacer sus expectativas y necesidades, según las directivas y normas europeas aplicables. Gracias.

NL Hartelijk dank voor uw vertrouwen in onze producten. Onze producten zijn vervaardigd om aan uw verwachtingen en wensen tegemoet te komen en voldoen aan de toepasselijke Europese richtlijnen en normen. Hartelijk dank.

2 Chapa de Características / Rating plate / Plaque de Caractéristiques / Typenschild / Targetta delle caratteristiche / Placa de Características / Gegevensplaatje


DIAMOND EUROPE S.A/N.V
Chausée de Vilvorde 92
1120 Brussels | Belgique
Diamond
refrigeration equipment
Model
Modell | Model | Modèle | Modello | Modelo | Modelo
Product code
Artikelnummer | Artikelnummer | Code article | Codice articolo | Código producto | Código artigo
Serial number & Year
Seriennummer & Jahr | Serienummer & Jaar | Numéro de série & Année | Numero di serie & Anno | Número de serie & Año | Número de série & Ano
Climate class
Klimaklasse | Klimaat klasse | Classe climatique | Classe climatica | Clase climática | Classe climática
Defrost power (W)
Abtauung Leistung | Ontdooi vermogen | Puissance dégivrage | Potenza sbrinamento | Potencia desescarche | Potência descongelação
Door heater wire (W)
Heizleitungen der Tür | Verwarmingslint voor deur | Cordon chauffant porte | Resistenza elettrica porta | Resistencia calefactora puerta | Resistência eléctrica porta
Light bulb (Max.W)
Glühbirne | Verlichtingsunit | Ampoule | Lampadina | Bombilla | Lâmpada
en | de | nl | fr | it | es | pt
PT-503403474
a)
b)
c)
d)
e)
f)
AB09

Legenda Legend Légende Legende Legenda Leyenda Legende		
PT	a) Tensão (V)	b) Frequência (Hz)
	c) Corrente (A)	d) Potência (W)
	e) Gás refrigerante (ASHRAE)	f) Carga de gás (g)
EN	a) Voltage (V)	b) Frequency (Hz)
	c) Current (A)	d) Power (W)
	e) Refrigeration gas (ASHRAE)	f) Gas capacity (g)
FR	a) Tension (V)	b) Fréquence (Hz)
	c) Courant (A)	d) Puissance (W)
	e) Gaz réfrigérant (ASHRAE)	f) Charge de gaz (g)
DE	a) Spannung (V)	b) Frequenz (Hz)
	c) Strom (A)	d) Leistung (W)
	e) Kühlgas (ASHRAE)	f) Füllmenge (g)
IT	a) Tensione (V)	b) Frequenza (Hz)
	c) Corrente (A)	d) Potenza (W)
	e) Gas refrigerante (ASHRAE)	f) Carica di gas (g)
ES	a) Tensión (V)	b) Frecuencia (Hz)
	c) Corriente (A)	d) Potencia (W)
	e) Gas refrigerante (ASHRAE)	f) Carga de gas (g)
NL	a) Spanning (V)	b) Frequentie (Hz)
	c) Stroom (A)	d) Vermogen (W)
	e) Koelgas (ASHRAE)	f) Gasvulling (g)

PT A chapa de características das nossas câmaras frigoríficas encontra-se no canto superior esquerdo do painel da porta. Nela encontrará os principais dados técnicos do equipamento e a identificação do MODELO e Nº SÉRIE, fundamentais para qualquer consulta ao fabricante.

EN The rating plate on our cold rooms is located at the top left of the door panel. It includes the main technical data about the equipment and it identifies the MODEL and SERIAL NO., which are vital pieces of information for any queries to the manufacturer.

FR La plaque de caractéristiques de nos Chambres froides est située sur le côté supérieur gauche du panneau de la porte. Vous y trouverez les principales informations techniques de l'appareil et l'identification du MODÈLE et Nº SÉRIE, fondamentales pour toute consultation au fabricant.

DE Das Typenschild unserer Gefrierschränke befindet sich an der oberen linken Kante der Tür. Dort sind die wichtigsten technischen Daten des Equipments und die Identifizierung des MODELLS und der SERIENNUMMER zu finden. Letztere sind für irgendwelche Nachfragen beim Hersteller notwendig.

IT La targhetta delle caratteristiche delle nostre camere frigorifere si trova nell'angolo superiore sinistro del pannello della porta. Su di essa si potranno trovare i principali dati tecnici dell'apparecchiatura e l'identificazione del MODELLO e del Nº di SERIE, fondamentali ogni volta che si debba interpellare il fabbricante.

ES La placa de características de nuestras cámaras frigoríficas se encuentra en el extremo superior izquierdo del panel de la puerta. En ella encontrará los principales datos técnicos del equipo y la identificación del MODELO y el Nº de SERIE, fundamentales para cualquier consulta al fabricante.

NL Het gegevensplaatje van onze koelcellen bevindt zich in de linkerbovenhoek van de deur. Het bevat de belangrijkste technische gegevens van het apparaat, alsmede de identificatie van het MODEL en het SERIENUMMER. Deze laatste twee gegevens zijn zeer belangrijk bij het raadplegen van de fabrikant.

PT A directiva europeia sobre Resíduos de Equipamentos Eléctricos e Electrónicos (WEEE) determina que, no final do seu ciclo de vida, o equipamento e todos os seus componentes, subconjuntos e materiais consumíveis devem ser objecto de recolha selectiva para tratamento que permita a sua eliminação, reciclagem ou reutilização. Não deposite equipamentos com este símbolo juntamente com resíduos urbanos indiferenciados.

EN The European directive on Waste from Electrical and Electronic Equipment (WEEE) specifies that, at the end of its life cycle, the equipment and all of its components, subassemblies and consumable materials should be sent separately for treatment for it to be destroyed, recycled or reused. Do not put equipment with this symbol together with unseparated urban waste.

FR La directive européenne sur les résidus d'appareils électriques et électroniques (WEEE) indique que, à la fin de son cycle de vie, l'appareil et tous ses composants, sous-ensembles et matériaux consommables doivent faire l'objet de récupération sélective pour être traités afin d'être éliminés, recyclés ou réutilisés. Ne déposez pas des appareils comprenant ce symbole avec des résidus urbains indifférenciés.

DE Die Europäische Richtlinie zu Elektro- und Elektronikgeräte-Abfall (WEEE) legt fest, dass am Ende des Nutzungszyklus das Equipment und alle seine Komponenten, Komponentengruppen und Materialien selektiv eingesammelt werden, um für die Entsorgung oder die Aufbereitung zur Wiederbenutzung vorbereitet zu werden. Werfen Sie Equipment mit diesem Symbol nicht in den allgemeinen Müll.

IT La Direttiva Europea sui Residui di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche (WEEE) determina che, alla fine del suo ciclo di vita, l'apparecchiatura e tutti i suoi componenti, sottogruppi o materiali consumabili debbano essere oggetto di raccolta differenziata in vista di un trattamento che ne permetta l'eliminazione, il riciclaggio o la riutilizzazione. Le apparecchiature recanti questo simbolo non devono essere smaltite insieme ai rifiuti urbani indifferenziati.

ES La directiva europea sobre Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (WEEE) determina que, al final de su ciclo de vida, el aparato y todos sus componentes, subconjuntos y materiales consumibles deben ser objeto de recogida selectiva para llevar a cabo un tratamiento que permita su eliminación, reciclaje o reutilización. No deposite aparatos junto con este símbolo con los residuos urbanos no diferenciados.

NL De Europese richtlijn Afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA) bepaalt dat het apparaat en alle componenten, subeenheden en verbruiksmaterialen daarvan aan het einde van hun levenscyclus met het oog op verwerking gescheiden ingezameld dienen te worden, teneinde hun verwijdering, recycling of hergebruik mogelijk te maken. Verwijder apparatuur met dit symbool niet samen met ongesorteerd stedelijk afval.

3 Recepção / Receipt / Réception / Annahme / Ricezione / Recepción / Inontvangstneming

PT Aquando da recepção do equipamento, aconselham-se os seguintes cuidados:

- Verificar a embalagem devido à possibilidade de ocorrência de danos durante o transporte.
- Retirar com cuidado a embalagem e a palete para não danificar as superfícies do equipamento.
- Após desembalar o produto, verificar o bom estado do equipamento e se as suas características correspondem às especificações da encomenda.

EN The following precautions are recommended on receipt of the equipment:

- Check the packaging in case damage has occurred in transit.
- Remove the packaging and the pallet carefully so the surfaces of the equipment are not damaged.

After removing the packaging from the product, check that the equipment is in good condition and the features match the specifications of the order.

FR Lors de la réception de l'appareil, les précautions suivantes sont recommandées :

- Vérifier l'emballage à cause de la possibilité de dommages pendant le transport.
- Retirer soigneusement l'emballage et la palette pour ne pas endommager les superficies de l'appareil.
- Après avoir déballé le produit, vérifier le bon état de l'appareil et si ses caractéristiques correspondent aux spécifications de la commande.

DE Bezüglich der Annahme des Equipments empfiehlt man folgende Vorgehensweise:

- Prüfen Sie die Verpackung auf irgendwelche Schäden, die während des Transports aufgetreten sein könnten.
- Nehmen Sie die Verpackung ab und entfernen Sie die Palette vorsichtig. Achten Sie darauf, das Equipment nicht zu beschädigen.
- Nachdem die Verpackung entfernt wurde, prüfen Sie, ob das Equipment in gutem Zustand ist und ob die Spezifikationen denen der Bestellung entsprechen.

IT Alla ricezione dell'apparecchiatura, si consiglia di usare le seguenti avvertenze:

- Controllare l'imballaggio, data la possibilità che si verifichino danni nel corso del trasporto.
- Togliere con attenzione l'imballaggio e il pallet per non danneggiare le superfici dell'apparecchiatura.
- Dopo il disimballaggio del prodotto, controllare il buono stato dell'apparecchiatura e se le sue caratteristiche corrispondano alle specifiche dell'ordinazione.

ES En relación a la recepción del aparato, le aconsejamos lo siguiente:

- Verifique el embalaje, pues existe la posibilidad de que se produzcan daños durante el transporte.
- Retire con cuidado el embalaje y el palé para no dañar las superficies del aparato.

Después de desembalar el producto, verifique el buen estado del aparato y si sus características se corresponden con las especificaciones del pedido.

NL Bij het in ontvangst nemen van het apparaat dient het volgende in acht te worden genomen:

- Controleer de verpakking op tijdens het vervoer veroorzaakte schade.
- Verwijder de verpakking en de pallet voorzichtig om de buitenkant van het apparaat niet te beschadigen.
- Controleer na het uitpakken of het apparaat zich in goede staat bevindt en in overeenstemming is met de orderspecificaties.

4 Instalação / Installation / Installazione / Instalación / Installatie

PT O equipamento deve ser instalado num local seco e arejado, sem luz solar directa. A instalação deve ser efectuada respeitando sempre os regulamentos referentes à construção de edifícios, as regras e as boas práticas de prevenção de acidentes e as normas de protecção contra incêndios.

- O solo deve estar nivelado, limpo e seco
- Manter o equipamento afastado de fontes de calor (fornos, radiadores, etc.)
- Ver instruções de montagem em anexo

EN The equipment should be installed in a dry and well aired location, not in direct sunlight. Installation should carried out in accordance with building regulations, rules and best practice for accident prevention and fire prevention standards.

- The ground should be level, clean and dry
- Keep the equipment away from heat sources (ovens, radiators etc.)
- See the assembly instructions attached

FR L'appareil doit être installé dans un lieu sec et aéré, sans lumière solaire directe. L'installation doit être effectuée en respectant constamment les règlements concernant la construction d'édifices, les règles et les bonnes pratiques de prévention d'accidents, ainsi que les normes de protection contre incendies.

- Le sol doit être nivelé, propre et sec
- Conserver l'appareil éloigné de sources de chaleur (fours, radiateurs, etc.)
- Voir instructions de montage en annexe

DE Das Equipment sollte an einem trockenen, gut gelüfteten Ort ohne direkte Sonneneinstrahlung aufgestellt werden. Der Aufbau und die Installation sollten immer entsprechend der Bauverordnungen, den Regeln und der guten Praxis zur Unfallverhütung und unter Einhaltung der Brandschutznormen vorgenommen werden.

- Der Boden sollte eben, sauber und trocken sein
- Das Equipment sollte nicht in der Nähe von Wärmequellen (Öfen, Heizkörpern, etc.) aufgestellt werden
- Sehen Sie dazu die Montageanleitung im Anhang

IT L'apparecchio deve essere installato in un locale asciutto e arieggiato, senza luce solare diretta. L'installazione deve essere effettuata rispettando sempre i regolamenti relativi alla costruzione di edifici, le regole e buone pratiche di prevenzione degli incidenti e le norme di protezione contro gli incendi.

- Il pavimento deve essere livellato, pulito e asciutto
- Mantenere l'apparecchiatura distanziata da fonti di calore (forni, radiatori, etc.)
- Si vedano le istruzioni di montaggio in allegato

ES El aparato se debe instalar en un lugar seco y ventilado, sin luz solar directa. La instalación debe ser realizada respetando siempre los reglamentos relativos a la construcción de edificios, las reglas y las buenas prácticas de prevención de accidentes y las normas de protección contra incendios.

- El suelo debe estar nivelado, limpio y seco
- Mantener el aparato alejado de las fuentes de calor (hornos, radiadores, etc.)
- Ver instrucciones de montaje en el anexo

NL Het apparaat dient in een droge, geventileerde ruimte zonder direct zonlicht te worden geïnstalleerd. De installatie dient altijd te geschieden in naleving van de reglementeringen inzake bouwwerken, de regels en goede praktijken inzake ongevallenpreventie en de normen inzake brandbescherming.

- De ondergrond dient vlak, schoon en droog te zijn
- Het apparaat dient niet in de nabijheid van warmtebronnen (ovens, radiatoren, enz.) te worden geplaatst
- Zie bijgeleverde montageinstructies

5 Utilização /Use / Utilisation / Nutzung / Utilizzazione / Uso / Gebruik

PT As Câmaras Frigoríficas foram concebidas para conservação temporária de produtos alimentares frescos (tais como frutas e legumes) ou embalados (tais como charcutaria e lacticínios) e também de bebidas, no caso das Câmaras de temperatura positiva, e produtos alimentares previamente congelados, no caso das Câmaras de temperatura negativa. Para assegurar um bom funcionamento e reduzir o consumo de energia devem ser respeitadas as seguintes regras de utilização:

- Evitar aberturas desnecessárias da porta e minimizar os tempos de abertura.
- Armazenar os produtos alimentares de modo permitir uma boa circulação do ar entre eles.
- Não introduzir produtos ou bebidas quentes.

EN Cold rooms are designed for temporary conservation of fresh food products (such as fruit and vegetables) or processed food products (such as meat or dairy products) and drinks, in the case of cold rooms with a positive temperature, and frozen food products in the case of cold rooms with negative temperatures. The following rules of use should be observed to ensure good functioning and minimize energy consumption:

- Avoid opening the door unnecessarily and minimise the time it is open.
- Store food products in a way that allows good circulation of air between them.
- Do not store heated products or heated drinks.

FR Les Chambres froides ont été conçues pour la conservation temporaire de produits alimentaires frais (tels que fruits et légumes) ou emballés (comme la charcuterie et les produits laitiers) ou de boissons, dans le cas des Chambres de température positive, et produits alimentaires préalablement congelés, dans le cas des Chambres de température négative. Pour assurer un bon fonctionnement les règles d'utilisation suivantes doivent être respectées et minimiser la cosommation d'énergie:

- Éviter les ouvertures non indispensables de la porte et minimiser les temps d'ouverture.
- Stocker les produits alimentaires de façon à permettre une bonne circulation de l'air entre eux.
- Ne pas introduire des produits ou des boissons chauds.

DE Die Gefrierschränke wurden zur temporären Konservierung von frischen Nahrungsmitteln (etwa Obst und Gemüse) oder Verpackungen (etwa Wurst- oder Milchprodukte) konzipiert sowie, im Falle von Kühlschränken im positiven Temperaturbereich, zur Kühlung von Getränken oder, im Falle von Kühlschränken im negativen Temperaturbereich, zur Erhaltung von tiefgefrorenen Nahrungsprodukten. Um einen einwandfreien Betrieb zu gewährleisten, sollten folgende Regelungen eingehalten werden und Minimierung des Energieverbrauchs:

- Öffnen Sie die Tür nicht unnötigerweise und lassen Sie sie nicht unnötig lange offen stehen.
- Die Produkte sollten so gelagert werden, dass die Luft innerhalb des Gefrierschranks gut zirkulieren kann.
- Es sollten keine warmen Produkte oder Getränke in den Gefrier-/Kühlschrank gestellt werden.

IT Le Camere Frigorifere sono state concepite per la conservazione temporanea di prodotti alimentari freschi (come frutta e verdura) o confezionati (come affettati e latticini) e anche di bibite, nel caso delle Camere a temperatura sopra lo zero, e prodotti alimentari previamente congelati nel caso di Camere a temperatura sotto lo zero. Per assicurare un buon funzionamento devono essere rispettate le seguenti regole di utilizzazione:

- Evitare aperture non necessarie della porta e diminuiré il consumo de energia e limitare al minimo i tempi di apertura.
- Disporre i prodotti alimentari in modo da consentire una buona circolazione dell'aria tra di essi.
- Non introdurre prodotti o bevande calde.

ES Las Cámaras Frigoríficas han sido concebidas para la conservación temporal de productos alimenticios frescos (tales como frutas y legumbres) o embalados (tales como charcutería y lácteos) y también de bebidas, en el caso de las Cámaras de temperatura positiva, y productos alimenticios previamente congelados, en el caso de las Cámaras de temperatura negativa. Para asegurar un buen funcionamiento se deben respetar las siguientes normas de uso:

- Evitar la apertura innecesaria de la puerta y minimizar el consumo de energía y minimizar los tiempos de apertura.
- Almacenar los productos alimenticios con el fin permitir una buena circulación del aire entre ellos.
- No introducir productos o bebidas calientes.

NL De koelcellen zijn ontworpen voor het tijdelijk bewaren van verse voedingsmiddelen (zoals groente en fruit), voorverpakte voedingsmiddelen (zoals vleeswaren en zuivel) en dranken in koelcellen met positieve temperaturen of van diepvriesproducten in koelcellen met negatieve temperaturen. Voor een goede werking dienen onderstaande gebruiksregels in acht te worden genomen and en het minimaliseren van het energieverbruik:

- Voorkom het onnodig openen van de deur en houd de deur zo kort mogelijk open.
- Berg de voedingsmiddelen zodanig op dat een goede luchtcirculatie mogelijk is.
- Zet geen warme voedingsmiddelen of dranken in de koelcel.

6 Limpeza / Cleaning / Nettoyage / Reinigung / Pulitura / Limpieza / Reiniging

PT Para assegurar uma correcta higiene e conservação, efectuar a limpeza regular da Câmara como indicado:

- Limpar as superfícies usando um pano humedecido com água e detergente neutro.
- Enxaguar com água limpa e secar cuidadosamente
- Não utilizar jactos de água, sobretudo na direcção do grupo frigorífico.
- Não utilizar produtos de limpeza com cloro nem materiais abrasivos nem utensílios afiados ou cortantes.

EN To ensure correct hygiene and conservation, clean the cold room regularly as indicated:

- Clean the surfaces using a damp cloth with water and neutral detergent.
- Rinse with clean water and dry carefully.
- Do not use jets of water, particularly towards the refrigerating section.
- Do not use cleaning products with chlorine, abrasive materials or sharp or cutting tools.

FR Pour assurer une hygiène et une conservation correctes, effectuer le nettoyage régulier de la chambre comme indiqué :

- Nettoyer les superficies en utilisant un chiffon humecté avec de l'eau et du détergent neutre.
- Rincer avec de l'eau propre et sécher soigneusement
- Ne pas utiliser des jets d'eau, surtout orientés vers le groupe frigorifique.
- Ne pas utiliser des produits de nettoyage avec du chlore ou des matériaux abrasifs ni des ustensiles aiguisés ou coupants.

DE Um die Hygiene der Produkte sicherzustellen und den Schrank zu pflegen, sollte er regelmässig wie folgt gereinigt werden:

- Die Oberflächen mit einem Tuch, das mit Wasser und neutralem Reiniger befeuchtet wurde, abwaschen.
- Anschliessend mit sauberem Wasser abwaschen und trocknen
- Benutzen Sie keinen Wasserstrahl, vor allem nicht in Richtung der Kühlaggregate.
- Benutzen Sie keine Reinigungsmittel mit Chlor oder kratzende Produkte und auch keine scharfen oder spitzen Gegenstände.

IT Per assicurare una corretta igiene e conservazione, effettuare la pultitura regolare della camera come indicato:

- Pulire le superfici usando un panno inumidito con acqua e detergente neutro.
- Risciacquare con acqua pulita e asciugare con cura
- Non utilizzare getti d'acqua, soprattutto verso il gruppo frigorifero.
- Non utilizzare prodotti detergenti contenenti cloro, né materiali abrasivi, né utensili affilati o taglienti.

ES Para asegurar una correcta higiene y conservación, efectúe una limpieza regular de la Cámara tal como se indica:

- Limpiar las superficies usando un paño humedecido con agua y detergente neutro.
- Enjuagar con agua limpia y secar cuidadosamente
- No utilizar chorros de agua, sobretodo en la dirección del grupo frigorífico.
- No utilizar productos de limpieza con cloro ni materiales abrasivos ni utensilios afilados o cortantes.

NL Voor correcte hygiënische bewaaromstandigheden dient de koelcel regelmatig als volgt te worden gereinigd:

- De cel met een vochtige doek en een neutraal schoonmaakmiddel reinigen.
- Met schoon water afspoelen en zorgvuldig afdrogen.
- Geen waterstralen op het apparaat richten, met name niet op het koelaggregaat.
- Geen chloorhoudende of bijtende schoonmaakmiddelen noch scherpe of snijdende voorwerpen gebruiken.

7 Inactividade Prolongada / Prolonged inactivity / Inactivité Prolongée / Bei längerer Nichtbenutzung / Inattività prolungata / Inactividad Prolongada / Langdurige stilstand

PT Na eventualidade de um período de inactividade prolongada, recomenda-se:

- Retirar todos os produtos alimentares.
- Desligar o aparelho da corrente eléctrica.
- Deixar as portas entreabertas para evitar a formação de odores.

EN If there is a prolonged period of inactivity, we recommend that you:

- Remove all food products.
- Disconnect the apparatus from the electricity.
- Leave the doors slightly open to avoid smells arising.

FR Face à la possibilité d'une période d'inactivité prolongée, il est recommandé de :

- Retirer tous les produits alimentaires.
- Déconnecter l'appareil du réseau électrique.
- Laisser les portes entrouvertes pour éviter la formation d'odeurs.

DE Wenn Sie das Equipment für eine längere Zeit nicht nutzen, empfehlen wir:

- Entfernen Sie alle Nahrungsprodukte.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
- Lassen Sie die Türen offen stehen, um zu vermeiden, dass sich Gerüche bilden.

IT Nel caso di un periodo di inattività prolungata, si raccomanda di:

- Togliere tutti i prodotti alimentari.
- Scollegare l'apparecchio dalla corrente elettrica.
- Lasciare le porte socchiuse per evitare la formazione di odori.

ES En caso de un período de inactividad prolongada, se recomienda:

- Retirar todos los productos alimenticios.
- Desenchufar el aparato de la corriente eléctrica.
- Dejar las puertas entreabiertas para evitar la formación de olores.

NL Bij langdurige stilstand wordt het volgende aanbevolen:

- Verwijder alle voedingsmiddelen.
- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Laat de deuren op een kier staan om geurtjes te voorkomen.

8 Garantia / Guarantee / Garantie / Garanzia / Garantía

PT As Câmaras Frigoríficas devem ser instaladas e montadas de acordo com as instruções do fabricante. A utilização e manutenção básica devem ser efectuadas conforme indicado. A instalação, manutenção técnica e outras intervenções devem ser executadas por técnicos especializados e autorizados. O fabricante declina qualquer responsabilidade e não se obriga a manter a garantia caso estas condições não sejam respeitadas. O uso incorrecto do equipamento pode causar danos no mesmo e/ou aos utilizadores. A nossa busca constante de melhoramentos tecnológicos poderá promover alterações sem aviso prévio nos equipamentos referidos neste manual.

EN Cold rooms should be installed and assembled in accordance with the manufacturer's instructions. Basic maintenance and use should be carried out as indicated. Technical maintenance, installation and other actions should be carried out by authorised specialist technicians. The manufacturer accepts no responsibility and is not obliged to honour the guarantee if these conditions are not respected. Incorrect use of the equipment can cause damage to the equipment and/or injury to users. Our constant search for technological improvements may mean that changes are made without prior notification to the equipment described in this manual.

FR Les Chambres froides doivent être installées et montées conformément aux instructions du fabricant. L'utilisation et l'entretien de base doivent être effectués selon les indications. L'installation, l'entretien technique et les autres interventions doivent être exécutés par des techniciens spécialisés et autorisés. Le fabricant décline toute responsabilité et n'a pas l'obligation de maintenir la garantie dans le cas où ces conditions ne seraient pas respectées. L'utilisation incorrecte de l'appareil peut causer des dommages à celui-ci et/ou aux utilisateurs. Notre recherche constante d'améliorations technologiques pourra promouvoir des modifications sans avis préalable aux appareils indiqués dans ce manuel.

DE Die Gefrierschränke sollen entsprechend der Anweisung des Herstellers montiert und aufgestellt werden. Der Betrieb und die grundlegende Wartung sollen entsprechend der Anweisungen durchgeführt werden. Die Installation, technische Wartung und andere Eingriffe sollen von spezialisierten und autorisierten Technikern durchgeführt werden. Der Hersteller weist jegliche Verantwortung von sich und die Garantie wird hinfällig, wenn diese Bedingungen nicht eingehalten werden. Der inkorrekte Betrieb kann Schäden sowohl am Equipment als auch bei den Nutzer verursachen. Unser Bestreben nach technologischer Verbesserung kann an den in diesem Handbuch genannten Geräten zu Änderungen führen. Diese Änderungen müssen nicht vorher bekannt gegeben werden.

IT Le Camere Frigorifere devono essere installate e montate secondo le istruzioni del fabbricante. L'utilizzazione e la manutenzione di base devono essere effettuate conformemente a quanto indicato. L'installazione, la manutenzione tecnica e altri interventi devono essere effettuati da tecnici specializzati e autorizzati. Il fabbricante declina qualsiasi responsabilità e non si impegna a mantenere la garanzia nel caso in cui queste condizioni non vengano rispettate. L'uso non corretto dell'apparecchiatura può causare danni all'apparecchiatura stessa e/o agli utilizzatori. La nostra ricerca costante di miglioramenti tecnologici potrà dar luogo a modifiche senza preavviso alle apparecchiature a cui si fa riferimento nel presente manuale.

ES Las Cámaras Frigoríficas se deben instalar y montar de acuerdo con las instrucciones del fabricante. El uso y el mantenimiento básico se deber realizar según lo indicado. La instalación, el mantenimiento técnico y otras intervenciones deben ser realizados por técnicos especializados y autorizados. El fabricante declina cualquier responsabilidad y no está obligado a mantener la garantía en caso de que no se respeten estas condiciones. El uso incorrecto del aparato puede causar daños en el mismo y/o a los usuarios.

NL De koelcellen dienen volgens de aanwijzingen van de fabrikant te worden geïnstalleerd en gemonteerd. Het gebruik en het basisonderhoud dienen als aangegeven te geschieden. De installatie, het technisch onderhoud en andere handelingen dienen door erkende, gespecialiseerde monteurs te worden uitgevoerd. De fabrikant is niet aansprakelijk en is niet verplicht de garantie in stand te houden, indien er niet aan deze voorwaarden is voldaan. Verkeerd gebruik van het apparaat kan schade hieraan en/of letsel voor de gebruikers veroorzaken. Onze voortdurende zoektocht naar technologische verbeteringen kan zonder voorafgaande waarschuwing tot veranderingen aan de in deze handleiding vermelde apparatuur leiden.